

Rooster

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 15

Panisse – 7

MENU DÉJEUNER

Servi du lundi au vendredi en dehors des jours fériés

Entrée + Plat – 42€ Plat + Dessert – 42€

Entrée + Plat + Dessert – 49€

ENTRÉE

Gravlax de saumon

Condiment betterave/paprika/menthe,
mousse de burrata

PLATS

Lieu jaune de ligne

Poireau, moule, chou kale, bouillon algue/curcuma

Ou

Onglet de bœuf Angus

Petits pois à la française, lard de colonnata,
groseille, émulsion d'amande

DESSERT

Clafoutis aux Pommes

Yaourt glacé romarin

CARTE

ENTRÉES

Tartare de veau – 28

Bergamote, ricotta fumée,
sabayon à l'huile d'estragon, poutargue râpée

Langoustine – 34

Asperge verte, pomelo Corse, glace crustacés

PLATS

Bar de ligne – 49

Asperge blanche, algue rouge, chou kale,
beurre blanc grenobloise

Agneau de Sisteron – 49

Selle rôtie, épaule confite, croustillant de pied,
carotte, cime di rapa

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

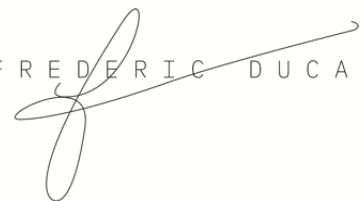
Poire – 16

Pochée, sorbet cassis, mousse au poivre long,
crumble zaatar

Le Chocolat – 16

Crème, ganache, sablé au chocolat Guanaja,
praliné noisette, glace tonka

F R E D E R I C D U C A



Une équipe à votre service : Marinos, Cécile, Cathy, Louise, Thomas, Wag., Mathilde C, Draman, Mathilde T

Agneau origine France, Bœuf origine Irlande